Rok I. W Tarnowie dnia 31-go lipca 1901 r. Nr. 14.



GŁOS ROLNICZY.

Pismo popularne, poświęcone wszelkim gałęziom gospodarstwa wiejskiego.

Wychodzi 15-go i ostatniego każdego miesiąca.

Przedpłata roczna, przesyłana wprost do Redakcyi, wynosi w Austryi 4 k. 50 hal. (półr. 2 k. 30 hal.), roczna w Niemczech 4 marki, w Rosyi i Król. Polsk. 2 rs. 50 kop.

Ogłoszenia jednorazowe obliczają się po 20 hal. od 1-go wiersza, pismem drobnem, przy powtórnem umieszczeniu opuszcza się 50% rabatu.

Redaktor odpowiedzialny i Wydawca:

T. CZAYKOWSKI,

profesor gospodarstwa przy c. k. Seminaryum naucz. w Tarnowie.

Adres Redakcyi i Administracyi: **Tarnów, ulica Różana, Nr. 11-ty.**

Kalendarz za czas od 1-go do 15-go sierpnia. 1. C. Piotra w okowach, 2. P. N. M. P. Anielskiej, Alfonsa i Gustawa, 3. S. Znal. św. Szczepana. **4. N. F.** 10 po św., Dominika, 5. P. N. M. P. Śnieżnej, Oswalda. 6. W. Przemienienie P., 7. S. Kajetana Wyz., Alberta i Juliana, 8. C. Cyryaka M., 9. P. Romana i Sek., 10. S. Wawrzyńca M., **11. N. F.** 11 po Św. Zuzanny, Prota i Włodzimira, 12. P. Klary P., 13. W. Hipolita M., 14. S. Euzebiusza, 15. C. Wniebowzięcie N. M. P.

Kalendarz myśliwski: W sierpniu wolno polować: na jelenie, kozły, bażanty, kuropatwy, przepiórki, dzikie gołębie, dropie, pardwy, ptactwo błotne i ptactwo wodne.

Kalendarz rybacki: W sierpniu wolno łowić raki i wszelkie gatunki ryb.

Poradnik gospodarczy na sierpień. Spieszyć ze sprzętem i zwózką zbóż ozimych i jarych. W czasie słotnym młócić zboże na nasienie. Len i konopie wybierać, moczyć i suszyć. Ścierniska podorywać. Bydło, owce, trzodę a nawet drób paść na ścierniskach. Sporządzać kiszonkę na paszę zimową. W ogrodzie rozsadzać truskawki i poziomki, zbierać nasiona warzyw i kwiatów, siać sałatę zimową, szpinak i szczaw. Gąsienice na kapustach niszczyć. W sadach zbierać wczesne owoce na susz. W pasiekach niszczyć mateczniki, by się pszczoły nie zrajały, miód podbierać. W gospodarstwach domowych robić zapasy na zimę: z suszonych jarzyn, owoców, grzybów: zasalać masło i kisić ogórki, robić konserwy.

Nowo zgłaszający się prenumeratorowie otrzymują na żądanie poprzednie numery „*Głosu rolniczego*“. Żądanie upraszamy umieścić na przekazie pocztowym.

W jaki sposób możnaby podnieść dobrobyt pojedyńczych gospodarzy a zarazem i gmin?

Jako delegatowi Rady powiatowej, przydzielano mi niejednokrotnie lustracyę rachunków gminnych. Przy tych czynnościach zauważyłem w gospodarce gminnej wiele niedokładności, które przyczyniają się do zubożenia gmin i tak nie wiele posiadających.

Zauważyłem n. p., że w przychodach dziennika kasowego nie uwido-

czniano dochodów z kar: za kłótnie, kradzieże, naruszanie spokoju publicznego, burdy, pijatyki i t. p. przekroczenia, jakie zdarzają się w każdej gminie. Gdzież się one podziały? Na to musimy rzucić zasłonę, bo po roku trudno już tych pieniędzy szukać, chociaż ze skarg i protestów widzi się, że one zostały spłacone.

Kwoty te są w prawdzie małe, kilkukoronowe, lecz chociaż tak nieznaczne, powinneby do roku stworzyć jakąś sumkę, a składane przez lata dałyby spory kapitalik, który zasilony dochodami za pozwolenia na zabawy i muzyki, urósłby do takiej sumy, że z procentów możnaby mieć źródło na wspomaganie prawdziwie biednych członków gminy, a zatem starców niezdolnych do pracy i kalek nieuleczalnych. I tak bez uszczerbku dla gminy powstałby fundusz zapomogowy, a moralność w gminie zyskałaby też na tem, bo kara pieniężna jest nawet dla niesfornych dojmującą, po nad nią zatem stosowniejszej nie ma.

A ileż by to można ściągnąć z kar za nieposzanowanie świąt, najmowanie się żydom na furmanki i t. p. Byłoby mniej obrazy Boskiej, a kalekom i nędzarzom możnaby otrzeć niejedną łzę boleści. Czy ale tak zwierzchności gminne robią?

Trafiają się gminy bardzo porządne, prowadzone wzorowo, lecz i na odwrót znajdziemy wiele gmin: rozpuszczonych i zdemoralizowanych do tego stopnia, że obcemu niebezpiecznie jest puszczać się przez nie, bez narażania swego zdrowia, a przecież to wszystko zależy tylko od zwierzchności gminnej, bo gdzie tylko w Radzie zasiada choćby jeden członek rozsądny i energiczny tam bywa inaczej, tam wszystko zdąża ku dobremu a od złego się uchyla.

Idąc porządkiem, przypatrzmy się teraz gospodarce naszych rolników. Z doświadczenia wiemy, że roli oszukać się nie da i że kto chce z niej mieć dochód i pożytek, ten musi koło niej chodzić troskliwie i musi się starać, by odpowiedział w zupełności trzem poniżej podanym warunkom zasadniczym, a mianowicie: 1) ma odżywiać ziemię przez obfite i stosowne nawożenia, bądź to nawozem słomiastym, bądź sztucznym, — 2) ma ziemię orać i uprawiać dokładnie, pamiętając także o tem, że rola za mokra wymaga osuszenia, — 3) niech do wysiewu używa nasienia tylko doborowego.

Wobec licznych a szczegółowych rad podawanych w naszym „Głosie rolniczym“, może każdy z Sz. Czytelników znaleść wskazówki stosowne do jego potrzeb, z radami też nie występuję, lecz chcę zwrócić uwagę na potrzebę zużytkowania rad, podawanych w pomienionem piśmie.

W gospodarstwach, gdzie się nie trzymają zasadniczych warunków, powyżej podanych, widzimy dowodnie różnice w plonie z gruntu jałowego i znawożonego, z czego możemy zauważyć jak korzystnie działa dobra uprawa. Przyczynę takiej różnicy poznamy bardzo łatwo, jeśli się zastanowimy nad tem, dlaczego w ogrodach mamy w trójnasób taki plon jak z pola? Bo ogród staranniej i częściej gnoimy a kopiemy go przeważnie rydlem i motyką.

Co do zmiany nasion, to dobór tychże bardzo ważną odgrywa rolę, lecz u naszego ludu sprawa ta bywa obojętnie traktowaną.

Słyszałem nieraz od ludzi: ot! proszę pana, ja posadziłem takie drobniutkie kartofle, a że była uroda, zebrałem piękne, duże i dużo. Drugi dokumentuje; ja posiałem żyto liche, poślad! a jakie się ładne urodziło. Lecz

nie zastanowili się nad tem, że gdyby byli obsiali grunt ziarnem dorodnem i czystem mieliby mniej stokłosy, kąkolu i tp. chwastów, a więcej jeszcze dorodnego czystego zboża, a kartofle z pewnością byłyby większe i plenniejsze; wszak sowa sokoła nie urodzi! Musimy jednak pamiętać, że grunt nie jest jednakowy, a nasienie jedno znosi mniej, drugie więcej wilgoci, musimy też stósowne dobierać, bo co dla krawca jest konieczne, to dla szewca niebezpieczne.

Starostwa rokrocznie rozsełają okólniki z nakazem pod groźbą kary, by niszczono chwasty, jak pokrzywy, osty i t. p., by zbierano, niszczono i tępiono szkodniki jak: myszy, chrząszcze, niedźwiadki, pędraki, a czy to która gmina robi? — Chciejcie sobie Szanowni Czytelnicy przypomnieć, ileż to razy w gospodarstwie da się wam widzieć, że zboże powschodzi wprawdzie gęsto, lecz z każdym dniem rzednie, a wreszcie żółknie, ginie i jak z wiosny zapowiadało dobry zbiór, tak potem zawiodło wasze nadzieje. Tę stratę spowodowało robactwo, które popodcinało korzonki, więc zboże musiało uschnąć. Widziałem już całe łany zniszczone przez pędraki i niedźwiadki, nawet kartofle, marchew pastewną i buraki zjedzone tak, że klęska dotknęła kilka gmin. W tych gminach spotkałem się z przesądem, że robactwa zabijać nie można, to też wychowali go sobie taką masę, że się stały dla nich istną plagą. A czyż to tak trudno zbierać chrząszcze? Czy niemi nie pasie się doskonale drób? i to w czasie, gdy najmniej ma się mu co dawać.

Znam gminę, gdzie gospodarze wychowują bydło czystej krwi Simenthalery, aż miło widzieć jakie mają krowy ślicznie utrzymane, piękne, duże, tłuste, czyściutkie aż się świecą, od nich też kupują panowie jałownik na rozpłodek a komitet gospodarczy buhajki subwencyjne, płacąc im po 150 do 200 złr. za sztukę jednoroczną, to też ich zachód, trud i utrzymanie opłaca się im sowicie. — A przytoczę tu także przykład wręcz przeciwny, z okolicy, gdzie obecnie gospodaruję. Namawiam tu ludzi i zachęcam do krzyżowania bydła, by tym łatwym sposobem przyszli do lepszego i wartościowego gatunku, a mało jest takich, którzy idą za moim głosem, kontentując się swym nędznym dobytkiem bezwartościowym, a dlaczego? bo im się nie chce koło tego zachodzić.

Otóż widzimy, że z dawna zakorzenionego niedbalstwa jeszcze się wielu niepozbyło i pozbyć nie może, ale za to: narzekać, biadać, każdy z nas potrafi, przypisując winę wszystkiemu i wszystkim, niechcący się uderzyć w piersi, że złe leży w nas samych i że tylko nam z niego otrząść się potrzeba, a nie będziemy potrzebowali emigrować i wyzbywać się ziemi naszej, lecz trzeba umiejętnie i gorliwie pracować i szanować każdy grosz. — Obchodźmy z daleka propinacyę, ten rozsadnik wszystkiego złego, niszczący nasze mienie i nasze zdrowie, bo chyba dość mamy przykładów, jak smutnie skończyli ci, którzy więcej wierzyli propinatorowi niźli księdzu i dworowi.

Albo nie lepiej czas spędzić na pogawędce z rozsądnymi, porządnymi i trzeźwymi gospodarzami; przeczytać gazetkę pouczającą, w której znajdziemy różne rady w naszych kłopotach gospodarczych. Lecz i tu musimy być oględni, bo i przez różne gazetki ludzie przewrotu, nie znoszący porządku, starają się wszczepić jad i truciznę w zdrowy organizm; lecz my

rolnicy powinniśmy pamiętać, że wszystko mamy od Boga — i że Chrystus Pan powiedział „pracujcie, a ja wam dopomogę", więc też gorliwą pracą należy nam się dźwigać z niedostatku.

Buszkowiczki dnia 22. lipca 1901.

Mieczysław Jaksa Rożen.

Kiedy siać oziminy?

Prof. Wolny w Monachium robił doświadczenia z żytem ozimem, wysiewając je w czasach rozmaitych, począwszy od 18. sierpnia aż do 25 listopada, a wysiewał każdorazowo po 100 ziarn na obszarze jednego metra kwadratowego. Rezultat zbioru z poszczególnych poletek wykazuje tabelka poniżej podana, wyjęta z W. l. M.

Czas wysiewu	Czas żniwa	Ilość dni wegetacyjnych	Ilość źdźbeł u roślin	Zbiór w gramach		
				ziarna	słomy	plew
18 sierpnia	10 lipca	327	28	1536	4050	456
2 września	13 „	315	21	1488	3060	315
16 „	17 „	305	19	1475	2750	287
20 „	18 „	292	13	1056	1927	239
14 październ.	23 „	283	10	830	1107	216
28 „	28 „	274	7	517	901	44
11 listopada	1 sierpnia	264	3	145	219	27

Nasienie wysiane 28 października powschodziło dopiero w styczniu.

Z powyżej zamieszczonych rezultatów widać dokładnie, że siew wcześniejszy jest lepszy od późnego. Żyto zasiane 18 go sierpnia dało prawie 11 razy więcej ziarna aniżeli żyto, wysiane 11-go listopada, jeszcze większe różnice zachodzą w zbiorach słomy i plew.

Te bijące w oczy różnice, wytłumaczymy sobie łatwo, właściwościami tej rośliny. Żyto w jesieni rośnie szybko i rozkrzewia się silnie, jeśli ma podostatkiem pokarmu, wilgoci i ciepła W miarę obniżania się ciepłoty w jesieni ustaje wzrost, chociażby wilgoć i pokarmy w ziemi się znachodziły, z ustaniem zaś wzrostu nie ma mowy o rozkrzewianiu się. Żyto zatem, które za słabo rozkrzewiło się w jesieni, wyda tyle tylko kłosów, wiele odrośli wytworzyło w jesieni. Na wiosnę, na rozkrzewianie się nie ma już czasu, bo roślina pędzi wówczas w źdźbła, do czego zużytkowuje wszystkie przyswajane pokarmy. Na tabliczce Wolnego uwidocznia się ta różnica w rubryce zatytułowanej „Ilość źdźbeł u roślin", gdzie czytamy, że żyto zasiane 18 sierpnia wydało źdźbeł a zatem i kłosów 28, podczas gdy żyto siane 11 listopada wydało ich tylko 3.

Tu wypadnie mi zaznaczyć, że w klimacie ciepłym, w położeniach osłoniętych od zimnych wiatrów jesiennych, bardzo wczesny siew może sprowadzić wyprzenie oziminy, gdy ziemia nie zmarznięta, przywalona zostanie grubszą warstwą śniegu. W położeniach jednak zimniejszych i otwartych, siew wczesny będzie bardzo wskazanym. W każdym razie nie zwlekać z siewem

pamiętając o tem, że dobry gospodarz kończy siew ozimin przed św. Michałem 1. p. przed 29 września.

W interesie dobra Panów Gospodarzy zwracamy uwagę na porę siewu już teraz, chociaż do września jeszcze miesiąc czasu, lecz czynimy to w tej myśli, by pospieszyli się z orką pod siew, pamiętając o tem, że ziarno powinno paść na rolę odleżałą. *Antoniewicz, administ.*

Gorczyca biała.

Gorczyca biała, zwana inaczej angielską, należy do roślin krzyżowych. Ma ona kwiat podobny do rzepaku a owoc w kształcie łuszczyny, z blado żółtemi nasionami, które zawierają do 36% olejku piekącego, o silnym eterycznym zapachu.

Gorczyca udaje się bardzo dobrze na marglach i glinach bogatych w wapno, a także na piaskach jeśli im nie brakuje próchnicy. Jako przedplon sprzyja jej koniczyna czerwona i rośliny okopowe. Zasiewana w pierwszej kolei na nawozie rozwija się bardzo w łodygi i liście a osadza mało ziarna. Na nasienie wysiewa się ją w miesiącu kwietniu, w ilości 15 do 20 litrów na mórg, przy siewie szerokorzutnym, a w ilości 7 do 12 litrów, przy siewie rzędowym. Nasienie przykrywa się płytko na $1^{1}/_{2}$ cm.

Zbiór gorczycy odbywa się w lipcu, gdy łuszczyny zbrunatnieją a ziarno pożółknie. Zbierze się gorczycę wcześniej to ziarno będzie zielonkowate. Z morga osiąga się około 10 hl. nasienia, wagi 65 kg., i 12 ctm. słomy.

Z nasienia gorczycy wyrabiają musztardę, synapizmy i wygniatają olej. Makuchy gorczyczne zawierają składnik zwany mirosinem, który dla zwierząt jest szkodliwy.

Obecnie uprawiają gorczycę białą na zieloną paszę dla bydła i na zielony pognój, a zasiewają ją po sprzęcie innych roślin n. p. żyta, pszenicy lub jęczmienia. Wyrasta ona szybko, bo od skiełkowania do kwitnienia wymaga tylko 8 tygodni czasu. W północnych Niemczech bywa siewana powszechnie po sprzęcie jęczmienia, w ilości 40 litrów na ha. A zasiewają ją częściowo, podobnie jak mieszankę, by ją siec od początku października po koniec listopada. Sieką tylko w stadyum kwitnienia, po okwitnieniu bowiem łodygi twardnieją, a bydło jeść ich nie chce. Samej gorczycy skarmiać nie należy, bo powoduje rozwolnienie, więc trzeba mieszać dwie części gorczycy z jedną częścią słomy żytniej, jęczmiennej lub innej. Nie zapominać też o dodatku ospy, w ilości jednego kg. na sztukę. Przy takiej normie żywienia bydło trzyma się dobrze, krowy dają dużo mleka tłustego, a gospodarz ma tę korzyść, że uzyskuje z pola drugi zbiór, przyczem może koniczynę i inną paszę trwalszą schować na zimę. *R. Zabłocki.*

Sadzenie truskawek.

W numerze 9 tym „Głosu rolniczego“ wspomniałem jak należy przygotować rozsadę truskawek, w celu założenia nowej truskawczarni. Nadszedł obecnie stosowny czas do przesadzania tej rozsady, na miejsca stałe t. j. na grządki, sadzi się je bowiem od połowy lipca do połowy sierpnia. Możemy

je sadzić zaś teraz po wczesnym groszku, kalarepie, szpinaku lub sałacie. Truskawki wymagają ziemi dobrze znawożonej, jeśli zatem grządki nie były z wiosny dostatecznie nawiezione, to należy to uczynić obecnie przed ich skopaniem.

Ze względu na to, że pod truskawki należy kopać głęboko, a mianowicie na półtorej łopaty, trzeba ze sadzeniem przynajmniej z tydzień poczekać, aż się ziemia osiędzie. Gdy się to stanie, robić grządki na 1 m. 30 cm. szerokie, wyznaczyć na nich trzy rzędy; w rzędach zaś porobić znaki w szachownicę, co 50 cm. odległości. Potem odciąć wąsy od roślin matecznych i wybierać rozsadę podważając starannie jej korzenie, ażeby każda roślinka wyszła z bryłką ziemi. Gdyby ziemia była sucha, należy grządkę przed wybieraniem rozsady dobrze zlać wodą. Po wyjęciu rozsady trzeba ułożyć roślinki równej siły po dwie razem, poczem można przystąpić do sadzenia.

Ponieważ sadzi się po 2 roślinki do jednego dołka, należy przeto dobrze uważać, ażeby obie szyjki korzeniowe były na równej wysokości. Przy sadzeniu zważać także na to, że truskawki należą do takich roślin, które nie znoszą głębokiego sadzenia, więc wszystkie listki muszą być ponad ziemią.

Przy sadzeniu należy ziemię do korzenia dobrze przytłoczyć a potem starannie podlać. Teraz trzeba uważać, ażeby posadzone rośliny nie zwiędły, a więc w razie potrzeby należy je wodą często skrapiać.

W listopadzie, przykryć ziemię pomiędzy truskawkami (rośliny muszą zostać wolne) nawozem dobrze przegniłym, który na wiosnę trzeba motyczką do ziemi zakopać.

Tu powtórzy się to, o czem pisałem dawniej, że aż do kwitnienia dobrze jest raz na tydzień podlać ziemię gnojówką. *A. Kurowski, naucz. szk. ogr.*

Zapalenie wymienia.

Zdarza się u zwierząt domowych wszelkiego rodzaju. Najczęściej na krótko przed lub po ocieleniu, nie rzadko zaś i w innym czasie. Choroba zajmuje albo całe wymię, albo okolicę jednego lub więcej dojków.

Zapalenie wymienia poprzedza zwyczajnie gorączka. Przy wyczuwaniu palcami okazuje się ono twardem, gorącem i bolesnem. Naskórek bywa zaczerwieniony i połyskujący. Mleko dojone, z części wymienia chorobą zajętej, bywa zwyczajnie gęste, ciągliwe, przepełnione gruzełkami.

Zapalenie wymienia występuje nie rzadko, jako choroba zaraźliwa połączona z silną gorączką i zgorzeliną wymienia.

Przyczyną zapalenia wymienia może być obrażenie, przez uderzenie lub stłuczenie, zatkanie przewodów mlecznych, zatrzymanie mleka w kanałach wymienia, skutkiem niedokładnego zdajania, zanieczyszczania ran powstałych przez popękanie naskórka lub wreszcie przez dostanie się zarazków do kanałów mlecznych.

Leczenie. Stosować ciepłe naparzania parą, otrzymaną z okruchów siana, polewanych wrzącą wodą. Po każdokrotnem naparzeniu wymię wytrzeć na su-

cho i obwiązać. Przy silniejszych zapaleniach, obmywania wodą ołowianą lub wcierania szarej maści sprowadza pożądany skutek.

Jeśli skutkiem zapalenia powstanie na wymieniu ropień, to nie należy go przecinać, ale raczej otworzenie jego pozostawić naturze. A gdy to nastąpi, obmywać wrzód starannie letnią wodą, ropę łagodnie wycisnąć, a w otwór włożyć pakuł lub waty, nasyconej jednoprocentowym roztworem kwasu karbolowego.

Czasami nie odchodzi mleko tylko z jednego dojka, chociaż zapalenia nie ma, przyczyną tego bywa zatkanie przewodu wychodowego w dojku. Kto ma rurkę z ebonitu, grubości zapałka, tak zwany kateter, ten może mleko odprowadzić z wymienia przez wsunięcie tej rurki w kanał dojkowy, w przeciwnym razie trzeba się postarać o rogową szpilkę, tej grubości co zapałek i przetkać kanał dojkowy.

Pękanie naskórka na dojkach, jakie się bardzo często zdarza, leczy się przez smarowanie masłem niesolonem, śmietaną lub oliwą, przyczem nie zapominać o przemywaniu ran letnią wodą. *N. Sikorski.* c. k. lekarz weter.

Zrajanie się pni i jak mu przeszkodzić?

Bywają pasiecznicy tak nierozsądni, że mnogość pni uważają za największe szczęście. Ulki też u nich małe, pnie słabe i niech tylko w porze pożytku zaskoczy słota kilkudniowa, zdechnie wszystko na toczku. A co utrzyma się do jesieni, z głodu i chłodu zmarnieje w zimie. W ten sposób, z pasieki obejmującej kilkadziesiąt pni, wyjdzie ze stebnika kilka lub kilkanaście, które znów pasiecznik forsuje do rójki, by dojść do liczby pni z przeszłego roku. Takie gospodarowanie nie warte złamanego szeląga, praca przy niem wielka a żadnego dochodu. Kto chce mieć pnie silne i miodne, ten w pierwszym rzędzie niech się stara o ule wielkie, gdzieby się mogła pomieścic znaczniejsza siła. Powtóre nie powinien dozwolić, by się pszczoły zrajały.

Pożytek, w naszym klimacie, kończy się zwyczajnie około połowy sierpnia, roje zatem, które wychodzą w tym miesiącu będą już miały za mało czasu i pożytku, by się mogły obrobić i zebrać potrzebną ilość miodu na zimę. Jeśliś więc dotychczas tego nie uczynił, uczyń to teraz i zabierz się do rewizyi swej pasieki. Gdzie tylko ujrzysz matecznik wytnij i skasuj go, lecz zważaj na to, byś tę robotę uskutecznił wczesnym rankiem lub wieczorem, by się plastry od spiekoty nie obrywały.

W bezdenkach i innych kraglakach snozowych, mateczników nie ujrzysz, z tymi postąpisz inaczej Wieczorem przykładaj ucho do pni i nasłuchuj, czy w którym matki nie piszczą lub nie kwakają. Znajdziesz taki pień, to obwiąż go rzadkiem płótnem, oczko zasitkuj, by się pszczoły z ula nie wydostały, a po takiem opatrzeniu zanieś go do chłodnej i ciemnej piwnicy i ustaw zagłówkiem na dół, by przez obwiązkę dochodziło do ula powietrze, inaczej mógłbyś pszczoły wydusić. W piwnicy trzymaj pień tak długo, dopóki matki się odzywają. Skoro matka wolna zabija inne, siedzące w matecznikach, ustaje kwakanie i wtedy możesz pień wynieść na toczek.

Masz pasiekę liczną i chcesz który pień wybić na miód, to zabierz mu matkę przy obecnej rewizyi, lecz nie zostawiaj także plastrów z czerwem niekrytym. Taki bezmatek zaleje wszystkie plastry miodem, bo mu czerw nie stanie na przeszkodzie. Plastry wyjęte z czerwem niekrytym, wstaw do innego pnia słabszego, by go sobie wygrzał.

Ig. Sobol z Wołynia.

Zasalanie masła na zimę.

Każda dobra gosposia wie o tem, że masło jest najlepszem w porze letniej, kiedy to krowy żywią się paszą zieloną i dnie całe przebywają na pastwisku. W tej porze jest też masło najtańsze i łatwiej o nie, bo handlarze dopiero w jesieni skupują masło na zimę. Więc na targach w porze obecnej, popyt na masło jest mniejszy niż zwyczajnie. Niechże skrzętne gosposie wykorzystają sposobność i niech przygotowują zapasy na porę zimową.

Masło można przygotować do przechowania albo przez silniejsze zasalanie albo przez przetopienie.

Zasalanie daje produkt trwały, ale w tym tylko wypadku, jeśli masło było należycie wypłukane. Niestarannie zrobione, nie wypłukane dobrze z serwatki, łatwo jełczeje choć się je dobrze nasoli, a przyczyną tego jest sernik, który przy dłuższem leżeniu rozkłada się (gnije) i masło psuje. Sernik przy płukaniu odchodzi z wodą poznać to po zmętnieniu, jakie się w opłuczynach dostrzega, więc płukać i wygniatać tak długo, dopóki się ukazują choćby ślady mętów. Wody użyć studziennej czystej, nie wydzielającej żadnego zapachu

Zazwyczaj do zasalania masła używa się 3 do 5 kg. soli na 100 kg. masła, czyli 30 do 50 gr. na jeden kg. Sól do tego celu użyta powinna być bardzo czysta, bez gorzkiego posmaku. Przed użyciem trzeba ją ususzyć a następnie miałko zetrzeć.

Sól gruboziarnista, nierozpuszczająca się całkowicie, bywa przyczyną, że masło po przerobieniu z solą staje się plamistem, miejscami jaśniejszem to znów ciemniejszem, tak że wzbudza podejrzenie lichej mieszaniny. Należy przeto zważać na to, aby masło przy ostatniem przerabianiu zawierało sól rozpuszczoną w zupełności.

Do przechowania nadają się dobrze garnki polewane, tak wewnątrz jak i zewnątrz. Naczynia porowate obsiada pleśń, która masłu udziela przykrego zapachu. Powierzchnię masła trzeba pokryć solą, by masło nie jełczało od góry. Garnek obwiązać pęcherzem, przykryć krążkiem i umieścić w chłodnej piwnicy. Masło takie podane do stołu będzie smaczniejsze, aniżeli świeże, wyrabiane w zimie.

Masło bardzo trwałe, nadające się do sporządzania potraw, otrzymuje się przez przetapianie. W tym celu wkłada się masło do garnka blaszanego emaliowanego i wstawia do naczynia większego z gorącą wodą. Rozumie się, że woda w większem naczyniu, ma stać tak wysoko, by się nie wlewała do garnka z masłem. Skutkiem ogrzania masło się roztopi i spieni na powierzchni. Pianę trzeba zczerpywać jak długo się tylko tworzy. Wstanie

roztopionym utrzymywać masło przez dwie do trzech godzin, by się sklarowało zupełnie. Woda w naczyniu większem nie powinna się gotować, lecz ma być tak ciepłą, by ręka włożona nie czuła parzenia. Gdy się piana tworzyć przestanie, zlewa się masło do garnków polewanych, lecz tak ostrożnie, by mętów osiadłych na dnie nie wzruszyć. Dalsze postępowanie jest takie samo, jak opisano przy zasalaniu. Przy przetapianiu utraca masło 18 do 25% wagi, które odchodzą na pianę i osad; pozostały produkt zawiera 98 do 99.5% tłuszczu.

Zofia Będkowska.

Suszenie jarzyn.

Lato i jesień sypie tak hojnie swymi darami, że człowiek nie jest w stanie wszystkiego zużytkować. Szczególnie na wsi, gdzie każdy posiada jaki taki ogródek i nie wie nie raz co począć z warzywami, które tam wielkiej wartości nie mają. Każda gospodyni wiejska, a nawet i miejska, dobrze przeto postąpi, gdy w porze letnie pomyśli o zrobieniu zapasów, na czas zimowego niedostatku, niech więc suszy jarzyny, a do czego potrzebuje tylko kilku las i pieca piekarskiego, jeśli nie ma odpowiedniej suszarni.

Najlepszą i najtrwalszą konserwą jarzynową jest tak zwana „Julienne" dawniej wyrabiana tylko we Francyi, a od czasu gdy się Niemcy poznali na jej dobroci, fabrykują ją u siebie w wielkiej ilości.

Sposób sporządzania tej konserwy jest tak łatwy, że nie przedstawia żadnych trudności i może się do tego zabrać każda kucharka. Świeże jarzyny, jak groch, fasolę, marchew, pietruszkę, selery, kapustę włoską, kalarepę i t. p. oczyszcza się z ziemi, a kalarepę obiera z łupy. Po opłukaniu wrzuca się jarzyny do wrzącej wody, do której dodano kilka szczypt sody i pozostawia tak długo, aż woda raz zakipi.

Skoro się to stanie wyjmuje się jarzyny: na sito, deskę lub papier, by z wody ociekła i obeschła, poczem się je siecze na cienkie krajanki, jeśli krajania wymagają. Ze względu na to, że jarzyny liściaste wymagają pieca słabiej ogrzanego, dobrze będzie każdy gatunek suszyć osobno, a po wysuszeniu mięszać w takim stosunku, w jakim się je zwyczajnie daje do rosołu lub do sporządzania zupy jarzynowej.

Krajanki rozsypuje się równo na lasach i wstawia do pieca, po wyjęciu chleba lub do pieca ogrzanego umyślnie. Ciepłota w piecu nie powinna być wysoka, by się jarzyny nie przepaliły i nie straciły właściwego smaku i zapachu. Ciepłota 80 do 90°C. dla warzyw korzeniowych a 60°C dla liściastych będzie najodpowiedniejsza. Jarzyny wyjęte z pieca powinny mieć jeszcze tyle wilgoci, by zgniatane w palcach nie kruszyły się lecz by były nieco wiotkie. Teraz sypie się je do prasy i przyciągając zwolna zmniejsza się ich objętość. Po godzinie, wyjmuje się je z prasy, rozsypuje znowu na lasach i w piecu dosusza. Nie dobrze dosuszone ulegają stęchliźnie i pleśni.

Po wysuszeniu zsypuje się jarzyny, albo pojedyńczo albo wymieszane, do paczek drewnianych, blaszanych lub papierowych i przechowuje w miejscu suchem i przewiewnem, najlepiej na strychu. Przed użyciem zalewa się

jarzyny na kilka godzin zimną wodą, a gdy napęcznieją przygotowuje dalej tak, jak jarzyny zielone.

Nasze gosposie, słynne z gospodarności i zręczności, już po kilku próbach nabędą takiej wprawy w sporządzaniu konserwy „Julienne“, że będą mogły śmiało konkurować z wyrobami zagranicznymi, jakie do nas przychodzą z Szwajcaryi i Niemiec, a na które popyt czem raz bardziej się zwiększa.

Czaykowski.

Jak suszyć jabłka i gruszki?

Jabłka i gruszki przeznaczone do suszenia należy zbierać przed zupełną dojrzałością lecz zbierać je tak, by przy każdym owocu pozostał ogonek. Po zerwaniu obrać je z naskórka i układać w garnku glinianym polewanym. Układa się je warstwami, by wszystkie owoce były zwrócone ogonkami do góry. Po napełnieniu garnka skrapia się owoce szklanką wody, która ścieknie na dół i nie dozwoli by owoce przy gotowaniu przywrzały do dna. Teraz przykrywa się owoce wszystkiemi obstrużynami, otrzymanymi przy obieraniu a to w tym celu, by owoce przy gotowaniu nie straciły na smaku i zapachu, lecz owszem by nasiąkały tymi składniki, wydzielanymi z łupin owocowych.

Tak przygotowane garnki z owocami, wstawia się do pieca piekarskiego, równocześnie z wsadzaniem chleba do wypiekania. Na 15 minut przed wyjęciem chleba zabiera się garnki z owocami. Po ostygnięciu zrzuca się z nich pokrycie z obstrużyn, wybiera do innego naczynia a po ocieknięciu układa na lasach i wstawia znowu do pieca. Wyjęte po dwóch godzinach okazują taki stopień stężałości, że ściśnięte w palcach zatrzymują formę jaką im nadać chcemy. Gdyby owoce nie miały tej własności, to widocznie piec był za zimny i w takim razie trzeba go nieco ogrzać, a owoce przez powtórne wsadzenie, doprowadzić do wymaganej stężałości.

Skoro się owocom przez zgniatanie nada kształt wymagany i one tę formę zatrzymają, wtedy macza się je w soku osiągniętym poprzednio, układa jeszcze raz na lasach jedna przy drugiej i wstawia znowu do gorącego pieca.

Następnego dnia wstawione jeszcze raz do pieca, stają się już suszem doskonałym, o barwie brunatnej i lśniącym połysku a z mięsem ścisłem i słodkiem. W tym stanie zdatne są do użycia i do przechowania. A przechowuje się je w skrzyneczkach, ułożone warstwami i tak ściśnięte, iżby po przykryciu dnem i przybiciu gwoździami nie mogły się poruszać.

Gorsze gatunki jabłek lub gruszek nie opłaci się suszyć w ten sposób, wystarczy, gdy po spłukaniu z błota, pokraje się je na połówki lub na ćwiartki i wstawi na lasach do pieca po wyjęciu chleba. Do pieca trzeba je wstawiać dwa lub trzy razy, dopóki nie nabiorą ścisłości korka. Owoce tak ususzone zsypać do worka i powiesić na przewiewnym strychu.

Przez zagotowanie takiego suszu w 10 częściach wody, otrzymuje się wodę owocową, którą można osłodzić cukrem, gdy kto lubi odwar słodki. Także jabłecznik można z niego otrzymać. W tym celu wrzucić do beczki 10 kgr. suszu, wlać 100 litrów wody i poddać fermentacyi.

Naturalnie, że wyrób jabłecznika, wprost z owoców, będzie korzystniej-

szym bo nie sprawia tyle zachodu i nie wymaga opału lecz sposób poprzednio wspomniany przedstawia tę korzyść, iż susz daje się przechowywać z roku na rok i pozwala zaopatrywać się na lata nieurodzajne w materyał dający napój zdrowy a tani. *H. Borkiewicz.*

Wyrób win owocowych i jagodowych.

(C.d.) 7) *Ile dodać wody, by nadmiar kwasu złagodzić?* Po skończonem wygniataniu, trzeba zmierzyć ilość soku i zawartość kwasu w nim oznaczyć, ażeby można obliczyć, ile wody trzeba do niego dodać.

Przy badaniu większych ilości soku, należy się posługiwać kwasomierzem, bo ten tylko daje pewne wskazówki. Kwasomierz, zwany inaczej oxymetrem (ryc. 9.), składa się z naczynia szklannego, o cylindrycznym kształcie, podzielonego kreskami na stopnie. U dołu, jest ono zaopatrzone w podstawkę, a u góry w szyjkę, do zatykania korkiem.

Przy mierzeniu kwasu, przy pomocy tego aparatu, postępuje się tak: z kadzi, po wymięszaniu płynu, zaczerpuje się szklankę soku, cedzi przez bibułę i wlewa zeń tyle do kwasomierza, by sok wypełnił część cylindryczną naczynia, aż po kreskę, oznaczoną zerem. Następnie wpuszcza się kroplami rozczyn zasadowy: amoniakalny, potasowy lub sodowy, zabarwiony lakmusem na niebiesko. Rozczynu takiego wraz z opisem sposobu użycia, doda każdy kupiec, przy sprzedaży aparatu. Przy wpuszczaniu rozczynu do soku, daje się spostrzegać zmiana barwy *niebieskiej na czerwoną*, a dzieje się to tak długo, dopóki kwas, nie zostanie zneutralizowany przez amoniak, poczem występuje kolor *blado niebieski*

Przy dodawaniu rozczynu zasadowego, trzeba płyn mięszać, a robi się to w ten sposób, że górny otwór rurki zatyka się korkiem, a następnie obraca się aparatem kilka razy podstawką do góry i na dół. W chwili, gdy czerwona barwa, za dodaniem rozczynu zasadowego, zniknie, odczytuje się na podziałce, do której kreski płyn sięga. Jeśli n. p. płyn sięga do 9-tej kreski, to w soku będzie 0·9% kwasu, przy 12-tej kresce będzie 1.2% a przy 22-giej 2·2% kwasu i t. p.

Ryc. 9. Kwasomierz.

Kwasomierzy, jakoteż wszelkich innych aparatów do badania soków i win, dostarczy każdy skład apteczny.

Gdy już oznaczono, jaki procent kwasu sok zawiera, to można obliczyć ile wody potrzeba dodać, by nadmiar kwasu złagodzić. Obliczenie to oprze się na zasadzie, już poprzednio wspomnianej, że każde dobre wino nie powinno mieć ani więcej ani mniej, jak 0·6% do 0·8% kwasu, czyli że w 100 litrach wina ma być $^{6}/_{10}$ do $^{8}/_{10}$ litra kwasu.

Weźmy jako przykład, że badany sok n. p. porzeczkowy, wykazał

na kwasomierzu 2% kwasu, czyli że w 100 litrach tego soku znajduje się 2 litry kwasu, to musimy najpierw wiedzieć, w ilu litrach tego soku będzie 0·6 litra kwasu, a obliczy się to tak:

w 100 litrach soku znajduje się 2 litry kwasu
w ilu (x) litrach tego soku, będzie 0·6 litr. kwasu

$$x = \frac{100 \times 0{\cdot}6}{2} = \frac{90}{2} = 30 \text{ litrach soku.}$$

Z powyższego obliczenia wypada, że 0·6 litra kwasu znajduje się w 30 litrach powyższego soku, a nam rozchodzi się o to, by ta ilość kwasu znachodziła się w 10 litrach płynu, więc musimy do 30 litrów soku dodać 70 litrów wody, czyli do 1-go litra soku $^{70}/_{30}$ litr. wody t. j. 2·33 litr.; aby w mieszaninie było 0·6% kwasu. W ten sposób da się obliczyć, ile wody mamy dodawać do soków, przy każdej ilości kwasu, jaką kwasomierzem oznaczymy.

Przy małych ilościach soku, n. p. przy kilku lub kilkunastu litrach, sprawianie kwasomierza, nie byłoby wskazanem, więc w takich wypadkach trzeba się posługiwać tabliczką poniżej podaną.

Ilość wody, jakiej trzeba dodać, by otrzymać płyn o zawartości kwasu

					0·8%			0.6%		
do 1	litra	soku	agrestowego	trzeba dodać	0·8	litr.	wody	1·3	litra	wody
„ 1	„	„	borówczanego	„ „	0·9	„	„	1·5	„	„
„ 1	„	„	brzoskwiniowego	„ „	0·3	„	„	0·5	„	„
„ 1	„	„	brzusznicowego	„ „	1·0	„	„	2·6	„	„
„ 1	„	„	czereśniowego	„ „	—	„	„	—	„	„
„ 1	„	„	gruszkowego	„ „	—	„	„	—	„	„
„ 1	„	„	jabłkowego	„ „	—	„	„	0·3	„	„
„ 1	„	„	malinowego	„ „	0.5	„	„	0·9	„	„
„ 1	„	„	orzynowego	„ „	0·8	„	„	1·3	„	„
„ 1	„	„	porzeczkowego	„ „	1·7	„	„	2·5	„	„
„ 1	„	„	poziomkowego	„ „	0·5	„	„	1·0	„	„
„ 1	„	„	śliwkowego	„ „	—	„	„	0·3	„	„
„ 1	„	„	wiśniowego	„ „	1·1	„	„	1·8	„	„

Posługując się powyższą tabliczką, trzeba mieć zawsze na względzie tę okoliczność, że tabliczka jest obliczona tylko dla soków, o przeciętnej zawartości kwasu. A ponieważ zawartość kwasu w owocach może być różna jak n. p. w porzeczkach może go być najmniej 1·5%, średnio 2% a najwięcej 2·5%, albo n. p.: w jabłkach może być najmniej 0·3% kwasu, średnio 0·8% a najwięcej 1·9%, więc z tego widzimy, że dodawanie wody według tabliczki może być błędne.

Kto ma czuły język, ten przy tabliczce może sobie dać radę, bo wymiarkuje smakiem, ilość wody dodać się mającej, a to przez porównywanie smaku, jaki posiada sok, z smakiem dobrego wina.

Woda do rozrzedzania soków, musi być czysta i nie ma posiadać żadnego smaku ani zapachu. Powinno się ją przegotować, by jako osad oddzielić związki wapniowe i inne sole mineralne.

Czayk.

Dział pytań i odpowiedzi.

Pytanie. Opisać robienie win owocowych, a mianowicie wiele wody i cukru dodać na 1½ litra soku porzeczkowego? czy są potrzebne drożdże do fermentacyi? jak długo ferment ma się odbywać, czy w piwnicy czy też w jakiem innem miejscu? Równocześnie proszę o objaśnienie czy z śliwek damastyn można wino robić i w jaki sposób?

A. H. Grzęska p. Przeworsk.

Odp. Jak sporządzać wino porzeczkowe, opisano w Nrze 12, w rozmaitościach; drożdży dodawać nie potrzeba, — gdy wino ukończy fermentacyę burzliwą wnieść do piwnicy. Ze śliwek damastyn można wina wyrabiać, przepis w Nrze 14. — Dokładniejsze pouczenia w „Poradniku“, który wysyła administracya Głosu, po otrzymaniu 40 ct. przekazem. *R.*

Rozmaitości.

Żydowskie składy maszyn roln W jednem z pisemek ludowych, czytamy co następuje: „Ostrzegam gospodarzy rolników przed ajentem żydowskim Grzyw„nickim, należącym do spółki żyda Szulima Bergsteina z Tarnowa. Przyszedł on „do mnie podpisanego, pewnej jesieni i oznajmiwszy, że jest z Krakowa, z kółka „rolniczego, namówił mię na sieczkarnię, zapewniając, że jest bardzo dobra i na „karcie zamawiającej wyraźnie było napisane, że wypłata ma być rocznie po 10 „złr. Ja sieczkarnię przyjąłem i miałem takową w 3 latach ratami wypłacić, „więc zaraz po odebraniu zapłaciłem 10 złr. Ale żyd nie czekając długo, bo za„ledwie po upływie miesiąca, skarży mię o 20 złr. Ja niespieszyłem się z wy„płatą, zasadzając się na tem, że wypłata miała trwać do 3-go roku, ale żyd obstawał „przy tem, że sprzedaje tylko za gotówkę i narobił mi kosztów na 20 złr. Więc „z moją stratą czasu i jazdami do Tarnowa, kosztuje mię ta sieczkarnia, która jest „przytem bardzo licha, przeszło 50 złr. Siedziałem przytem 2 dni w więzieniu, „bo ową sieczkarnię sprzedałem drugiemu, a była ona przez Bergsteina zase„kwestrowaną. Podaję te przygody do publicznej wiadomości, aby łatwowiernych „ludzi od takich przykrości uchronić.

Jędrzej Madej z Grobli pod Dziewinem.

Podobny wypadek, z tą samą firmą zaszedł tu w Tarnowie, W r. 1899 istniał przy ulicy Wałowej skład maszyn rolniczych, pod firmą W. Tanenbaum, u którego jeden z tutejszych mieszczan zakupił w grudniu 1899 sieczkarnię za 30 złr. płacąc mu gotówką 25 złr., a miał jeszcze dopłacić 5 złr. po otrzymaniu drugiego garnituru noży. Tymczasem przed nowym rokiem 1900 znika skład maszyn i sam Tanenbaum nie podstawiając żadnych śladów za sobą. W dziesięć miesięcy później, zdziwiony mieszczanin dostaje od adwokata Rappaporta w Tarnowie, upomnienie drukowane, opatrzone L. 247 z żądaniem zapłacenia 8 złr. na rzecz firmy Szulima Bergsteina w Tarnowie, której nie znał i żadnych z nią interesów nie robił i dopiero w sądzie dowiedział się o tem, że Szulim Bergstein objął interesy firmy Tanenbauma, ale o zobowiązaniach jej nic wiedzieć nie chce, żąda 8 złr., a nie 5 jakie się należą; nożów zaś zapasowych nie doda. Po czterokrotnem stawianiu się w sądzie, musiał oskarżony żądane pieniądze zapłacić. Tak się wychodzi na robieniu zakupna u żydów!

Ciekawi jesteśmy jak wyszli inni, a mianowicie tych 246 gospodarzy, którym Dr. Rappaport wysłał upomnienia, w grudniu 1900. Prosimy o podanie wyniku, byśmy mogli zestawić działalność firmy Bergstein, w powiecie tarnowskim. *R.*

Wino śliwkowe. Najlepsze wino dają renklody, chociaż i z innych można przy starannem postępowaniu dobry napój osiągnąć.

Postępować tak: ze śliwek wyjąć pestki, mięso rozgnieść i na 4 kg. miazgi dać 3 litry, wody przegotowanej. Tak zaczynioną miazgę wygnieść po 3 dniach i na każde 2 litry soku dodać ½ kg. cukru. Płyn zlać do beczułki i wsypać do niej ½ kg. rozgniecionych pestek. Po ukończeniu fermentacyi głównej, ściągnąć wino z osadu, zlać do innej beczułki i odstawić do odleżenia. Po upływie roku można wino ściągnąć do flaszek. *Czayk.*

Hodowla czapli. Oprócz strusia i czapli, nie wiele jest takich ptaków, którychby pióra jako ozdoba do kołpaków lub kapeluszy były lepiej płacone. Za jeden gram n. p. piór czaplich otrzymać można 5 do 6 fr. Lecz że czapli na świecie nie wiele i trudno na nie polować, bo się trzymają miejsc odludnych i moczarowatych, przeto popyt na pióra czaple z każdym rokiem wzrasta. To naprowadziło kilku spekulantów francuskich na myśl hodowania i rozmnażania czapli w wielkich klatkach (wolierach) drucianych. W tym celu urządzili w Tunisie, w r. 1895 w pobliżu wielkiego miasta volier, na obszarze jednego hektara z drzewami, krzakami, basenami i wodą płynącą.

Z wiosną następnego roku zakupili 30 sztuk czapli srebrzystej, płacąc sztukę po 120 fr. i wpuścili je do woliera. Jako żywność dawano im padlinę: z koni, osłów, mułów, zepsute ryby itp. odpadki. Ten rodzaj żywienia nie kosztował wiele i wynosił 5 fr. od sztuki rocznie. W tym samym jeszcze roku porobiły ptaki gniazda i rozmnożyły się tak, że liczba ich do jesieni wzrosła do 387 sztuk. Dwa razy do roku, a mianowicie w czerwcu i październiku wyłapują czaple sieciami i wyskubują im pióra ozdobne. Jedna czapla daje 6 gramów piór, czyli około 30 franków dochodu. Obecnie jest Wenezuela miejscem targowem na pióra czaple i strusie, tam też wędrują znaczne sumy za te artykuły schlebiające próżności. *Z. Mor.*

Kawa z jabłek. Słodkie jabłka nie obrane z łupy, kraje się na kawałki i suszy w piecu niezbyt gorącym, by nie puściły soku. Gdy tak podeschną, że już mają twardość korka, wtedy wsadzić je do pieca bardzo gorącego, gdzie mają tak wyschnąć, by się dały kruszyć. Teraz tłucze się susz na kawałki wielkości grochu, wsypuje do piecyka od kawy i przypala, by jabłka nabrały koloru kawowego. Po ochłodzeniu, miele się je na młynku, podobnie jak kawę. Zmieszane pół na pół z kawą, dadzą po ugotowaniu napój zdrowy, w którym tylko bardzo zdrowy znawca wyczuje smakiem dodatek surogatu.

Niezapominajcie o wodzie dla drobiu. W porze letniej, w czasie długotrwałych upałów, wysechają po oborach i przychaciach wszelkie kałuże, wypełnione wodą w porze deszczowej. Te naturalne pojniki są u niedbałych gospodyń jedynym zbiornikiem, gdzie drób gasi swoje pragnienie, a kiedy te wyschną, wałęsają się kury po oborze i po za oborą szukając wody, nie raz bez skutku. Nic dziwnego, że drób pomimo obfitej karmy, jaką znachodzi w porze zwózki zbóż przestaje się nieść, marnieje i zdecha. Troskliwa gospodyni, powinna dwa razy dziennie, wypełniać naczynie świeżą wodą i ustawiać je w miejscu dla drobiu do-

stępnym. Zamiast wody można dać mleka słodkiego zbieranego, za co kury okażą się wdzięczne i będą składały więcej jaj. *Z. Bętkowska.*

Bicie ryb Powszechny sposób zabijania ryb, przejmuje dreszczem każdego uczciwego człowieka. Wiele to nieraz uderzeń po głowie znieść musi nic niewinna ryba, by połechtać podniebienie smakosza. Uderzenia pałką po głowie nie zabijają jednak ryby, tylko ją ogłuszają, więc przy zdzieraniu łusek, a nawet przy ćwiartowaniu drgają kurczowo jej mięśnie, wykazując, że w tem zwierzęciu jeszcze życie nie zamarło.

A przecież da się rybę uśmiercić bardzo łatwo bez dręczenia, jeśli się jednym pociągnięciem noża, przetnie stos pacierzowy tuż za głową. Rana na kilka centymetrów głęboka wystarczy, bo kręgosłup nie leży głęboko. Rozchodzi się o to! by ryba cała jakby nietknięta leżała na półmisku, to trzeba rybie wbić w kręgosłup gwóźdź tuż za głową.

Zeskrobywanie łusek jest rzeczą mozolną, bo łuski tkwią głęboko w fałdach skórnych i mocno się trzymają. Ułatwi się tę robotę przez nagłe zanurzenie ryby w wrzącej wodzie. Trzymanie ryby, w takiej wodzie przez czas dłuższy, doprowadzi to tego, że przy skrobaniu zejdą łuski wraz z skórą. *Z. M.*

Z targów zbożowych. Kraków, dnia 26 lipca 1901 roku. Płacono za 100 klgr. netto: Pszenica krajowa od 16·— do 17·—. Kor. Żyto krajowe od 13 50 do 15·—. Kor. Jęczmień od 12·— do 13·50. Kor. Owies z opłatą akcyzową od 14·90 do 16·—. Kor. Groch od 17·— do 24·—. Kor. Tatarka od 14·— do 17·—. Kor. Proso od 10·— do 11·50. Kor. Fasola od 14·— do 17·—. Kor. Jagły od 19·— do 25·—. Kor. Siano od —·— do 6·—. Kor. Słoma od —·— do 6·—. Kor. Koniczyna od —·— do 6·40. Kor. Ziemniaki za hektolitr od 2·30 do 2·80. Kor. Jaja za kopę od 2·30 do 2·80. Kor. Masła za garniec od 5·10 do 6·15. Kor. Spirytus na 95 pro. Tralesa za hektolitr od —·— do 168. Kor. Okowita na 75 prc. od —·— do 128·—. Kor.

Drukiem Józefa Pisza w Tarnowie.